



Sachaca, 27 de marzo del 2025



**EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SACHACA**

**POR CUANTO**

El Concejo Municipal Distrital de Sachaca, en Sesión Ordinaria de Concejo de fecha 27 de marzo del 2025, por unanimidad y con dispensa de lectura y aprobación del Acta respectiva;

**VISTOS**

El Provelido N° 00065-2025-SG-MDS de fecha 07 de marzo de 2025, emitido por Renzo Harold Rivera Vega, Secretario General de la Municipalidad Distrital de Sachaca, el Informe N° 000742-2024-GSV-MDS, de fecha 21 octubre 2024, emitido por el Gerente de Servicios Vecinales de la Municipalidad Distrital de Sachaca, el Informe N° 00588-2024-GSV-MDS, de fecha 16 de octubre de 2024, emitido por el Subgerente de Limpieza Pública y Gestión Ambiental de la Municipalidad Distrital de Sachaca, el Informe N° 137-2024-GM/GAJ-MDS de fecha 20 de setiembre de 2024, emitido por el Gerente de Asesoría Jurídica de la Municipalidad Distrital de Sachaca, Carta N° 01-2024-COAYTFY-MDS, de fecha 27 de agosto de 2024, emitido por Lania Ninoska Miranda Reinoso, Percy Chino Carrasco y Milton Alonso Chambl Talavera, integrantes de la Comisión Ordinaria de Administración Tributaria y Fiscalización de la Municipalidad Distrital de Sachaca, la Solicitud con expediente administrativo N° 11508-2023, de fecha 15 de noviembre de 2023, emitido por Geraldine Liuska Abarca Alpaca, Regidora de la Municipalidad Distrital de Sachaca y el Informe Legal N° 141-2025-GAJ-MDS de fecha 10 de marzo de 2025 emitido por la Gerencia de Asesoría Jurídica, y;

**CONSIDERANDO:**

Que, de conformidad con el artículo 194° y 195° de la Constitución Política del Perú, modificado por la Ley N° 30305, reconoce a los Gobiernos Locales autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia; así mismo, son competentes para administrar sus bienes y rentas, creando modificando y suprimiendo contribuciones, tasas, arbitrios, licencias, derechos municipales conforme a Ley;

Que, conforme al artículo 195° inciso 8 de la Constitución Política del Perú, señala que los gobiernos locales son competencia para desarrollar y regular actividades y/o servicios en materia de educación, salud, vivienda, saneamiento, entre otros;

Que, en el artículo 7° de la misma norma suprema consagra que toda persona tiene derecho a la protección de la salud, la del medio familiar y de la comunidad, así como el deber de contribuir a su promoción y defensa;

Que, según lo establecido en el Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, la protección de la salud es de interés público, por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, el artículo 80° inciso 3.2 de la citada Ley N° 27972, las municipalidades distritales tienen la función específica y exclusiva de regular y controlar el aseo, higiene y salubridad en los establecimientos comerciales, industriales, escuelas, piscinas, playas y otros lugares públicos locales;

Que, el artículo 83°-numeral 3.1 de la Ley N° 27972 establece que las municipalidades distritales, tienen como función específica controlar el cumplimiento de las normas de higiene y ordenamiento del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas a nivel distrital, en concordancia con las normas provinciales;

Que, el artículo 8° de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes, establece que las instituciones de educación básica regular pública y privada en todo el territorio nacional, promueven los kioscos y comedores escolares saludables, conforme a las normas que, para este efecto dicta el ministerio de educación, en coordinación con el Ministerio de Salud, el Ministerio de Agricultura y Riego, los Gobiernos Regionales y Locales;

Que, conforme al artículo 82° del Decreto Supremo N° 004-2006-ED, los quioscos escolares son establecimientos ubicados dentro del local escolar, dedicados al expendio de alimentos y bebidas adecuadas para su consumo dentro de la Institución educativa;

Que, el Decreto Supremo N° 007-2015-SA, aprueba el reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas;



Municipalidad Distrital de la Villa de

# SACHACA



Que, mediante Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA, se aprobó la lista de alimentos saludables recomendados para su expendio en los quioscos escolares de las instituciones educativas, ello con la finalidad de mejorar el estado nutricional de la población peruana y favorecer la prevención del riesgo y daño alimentario nutricional, fomentando hábitos nutricionales saludables según etapas de vida, siendo el quiosco escolar un lugar estratégico para el consumo de alimentos saludables para los alumnos de las instituciones educativas dentro de la jurisdicción del distrito de Sachaca;

Que, siendo la Directiva Sanitaria N° 063-MINSA/DGPS.vol.01 para la Promoción de Quioscos y Comedores Saludables en las Instituciones Educativas;

Que, el objeto de la Ley General de Salud; Ley N° 26842; es normar condiciones, requisitos y procedimientos higiénicos, sanitarios a que debe sujetarse la producción, el transporte, fabricación, almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y expendio de alimentos y bebidas de consumo humano, así como los relativos al régimen sanitario, a la certificación sanitaria de productos alimenticios con fines de exportación y a la vigencia sanitaria de alimentos y bebidas;

Que, con el Informe N° 00170-2024-SGLPYGA-GSV-MDS de fecha 25 de marzo de 2024 de la Subgerencia de Limpieza Pública y Gestión Ambiental otorga la conformidad al proyecto de Ordenanza que regula Quioscos Saludables en Instituciones Educativas en el Distrito de Sachaca;

Que, a través del Informe N° 00184-2024-GDEYS-MDS de fecha 06 de mayo de 2024 de la Gerencia de Servicios Vecinales solicita elevar el proyecto para su dictamen legal y luego se eleve para evaluarlo y posterior aprobación por el Pleno del Concejo Municipal;

Que, a través del Informe Legal N° 141-2025-GAJ-MDS de fecha 10 de marzo de 2025, suscrito por el Gerente de Asesoría Jurídica, opina se eleve los actuados al Concejo Municipal a fin de que el pleno en Sesión de Concejo adopte la Ordenanza que corresponda, de conformidad con el Artículo 9° inciso 8) de la Ley N° 27972 - "Ley Orgánica de Municipalidades";

Que, de conformidad con lo dispuesto por los numerales 8 y 9 del Artículo 9° y el Artículo 40° de la Ley Orgánica de Municipalidades - Ley N° 27972, con el voto en mayoría, del Pleno del Concejo Municipal y con la dispensa del trámite de lectura y aprobación del acta, el Concejo Municipal ha aprobado la siguiente:

### ORDENANZA QUE REGULA LOS QUIOSCOS SALUDABLES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS EN EL DISTRITO DE SACHACA

**ARTÍCULO 1°.- APROBAR** la Ordenanza que regula quioscos saludables en instituciones educativas en el Distrito de Sachaca, el mismo que consta de 04 Títulos, 06 artículos y 01 Disposición Complementaria, que en efecto forma parte integrante de la presente Ordenanza y que será publicada en el portal web de la Municipalidad Distrital de Sachaca.

**ARTÍCULO 2°.- DEROGUESE** toda norma que se oponga a la presente Ordenanza

**ARTÍCULO 3°.- ENCARGAR** a la Gerencia Municipal, y a la Gerencia de Servicios Vecinales el cumplimiento de la presente Ordenanza.

**ARTÍCULO 4°.- ENCARGAR** a Secretaría General la publicación de la presente Ordenanza conforme a ley y al Área de Informática la publicación en el Portal Institucional.

**ARTÍCULO 5°.- FACULTAR** al señor Alcalde dictar las disposiciones complementarias que se requieran para la aplicación de la presente Ordenanza, mediante Decreto de Alcaldía y las normas complementarias; así mismo disponga las acciones administrativas correspondientes para la implementación del recurso humano y logístico necesario, a fin de dar cumplimiento a la presente Ordenanza Municipal.

**ARTÍCULO 6°.-** La presente ordenanza entrará en vigencia al día siguiente de su publicación.

**POR TANTO MANDO:**  
REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

MUNICIPALIDAD DISTRICTAL DE SACHACA  
Gerente de Servicios Vecinales

MUNICIPALIDAD DISTRICTAL DE SACHACA  
ALCALDÍA  
Dr. Renzo Alonso Salas Herrera  
ALCALDE



### TÍTULO I OBJETO y ÁMBITO DE APLICACIÓN

**Artículo 1°.-** La presente ordenanza tiene como objetivo formar disposiciones para la promoción, prevención, control y vigilancia de los entornos saludables de las instituciones educativas y alrededores para la prevención de enfermedades transmisibles y no trasmisibles en el interior de las instituciones educativas, así como acciones de fiscalización al exterior de las mismas para la promoción de entornos saludables a favor de la protección de los menores de edad.

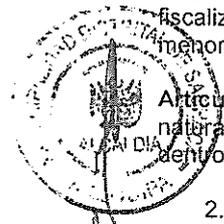
**Artículo 2°.-** Están sujetas a las disposiciones que establecen en la presente ordenanza todas las personas naturales o jurídicas en la jurisdicción del Distrito de Sachaca, que brinden servicios de alimentación y comercio dentro y fuera de las instituciones educativas públicas y privadas.

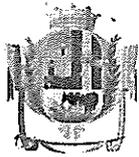
- 2.1 Vigilar y controlar la elaboración, transformación, transporte, comercio, preparación, expendio de alimentos en el interior de las instituciones educativas públicas y privadas: concesionarios, proveedoras de alimentos, quioscos y cafetines.
- 2.2 Promover el expendio de alimentos saludables recomendados por el ministerio de salud.

### TÍTULO II GLOSARIO DE TÉRMINOS

#### Artículo 3° - DE LAS DEFINICIONES

- **Alimentación Saludable:** Es aquella que contienen los tres grupos de alimentos: energéticos constructores y reguladores, en la cantidad, variedad y combinación adecuada teniendo en cuenta la edad de la persona, sexo, el estado fisiológico y la actividad que realiza.
- **Alimento o Bebida:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano.
- **Concesionario:** Persona natural o jurídica a quien la institución educativa otorgada la facilidad para vender o distribuir los productos que se expenden en quiosco.
- **Consumo:** Es la etapa de la cadena alimentaria en la que el consumidor compra, adquiere o ingiere cualquier bebida o alimento.
- **Contaminación:** La presencia de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico, biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes o que se presuman nocivas para la salud.
- **Estilos de Vida Saludables:** Son los hábitos, conductas, comportamientos e interacciones sociales que tienen las personas, las familias y comunidades para un buen estado de salud y calidad de vida.
- **Golosinas:** Dulce o manjar que se come por placer, alimento poco nutritivo y perjudicial para la salud, alimento industrializado, nutricionalmente desbalanceado, con elevado contenido de hidratos de carbono, grasas y/o sal.
- **Higiene de Alimentos:** Todas las medidas necesarias para asegurar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde la recepción, producción, o manufacturada, hasta el consumo final.
- **Inocuidad de los Alimentos:** Garantía de que un alimento no causará daño a la salud humana, de acuerdo con el uso al que se destina.
- **Institución Educativa:** Comunidad de aprendizaje, es la primera principal instancia de gestión del sistema educativo descentralizado. Ámbito físico y social, establece vínculos con los diferentes organismos de su entorno y pone a disposición sus instalaciones para el desarrollo de actividades extracurriculares y comunitarias, preservando los fines y objetable, que pueda perjudicar la salud del educando.
- **Manipulador de Alimentos:** Persona que está en contacto con alimentos mediante sus manos, en cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisición de alimentos hasta el servicio a la mesa del consumidor.
- **Plagas:** Insectos, pájaros, roedores y cuales quiera otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- **Quiosco Escolar:** Son ambientes ubicados dentro de la infraestructura educativa, para la atención de necesidades alimenticias complementarias de los estudiantes de las Instituciones Educativas.
- **Quiosco Escolar Saludable:** Es un espacio físico adecuado para el consumo de alimentos nutricionalmente saludables, en el cual se brinda la oferta de alimentos sanos e inocuos, se implementan normas sanitarias de control y calidad de alimentos y además tiene el objetivo de promover estilos de vida saludables en la población escolar.
- **Quiosco Tipo Cafetín:** Aquel establecimiento que cumple con poseer estructura compleja, sólida y segura, posee servicios básicos complejos y se rige bajo el tratamiento de la Norma Sanitaria de Restaurantes.





- **Vigilancia Sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas en protección de la salud de los consumidores.

### TÍTULO III DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

**Artículo 4°.-** Al interior de las Instituciones Educativas se realizará la vigilancia sanitaria y nutricional a los Quioscos y/o cafetines escolares con el fin de salvaguardar la salud e integridad de los consumidores.

4.1 **Vigilancia Sanitaria:** La autoridad sanitaria, realizarán evaluaciones de supervisión inopinada y periódica para verificar las condiciones higiénicas sanitarias de los servicios de alimentación, el expendio de productos saludables en los quioscos escolares, tomando en cuenta las consideraciones:

- a) **Ubicación:** Los quioscos escolares estarán ubicados en lugar accesible a los estudiantes, a no menos de 5 metros de los servicios higiénicos u cualquier otro foco de contaminación y permitir la circulación de los alumnos sin invadir zonas de seguridad u obstaculizar las vías de evacuación.
- b) **Estructura Física:** Los quioscos escolares serán de materiales resistentes, anticorrosivos, no inflamables, fáciles de limpiar y desinfectar, resistentes a la corrosión y habrán de mantenerse en buen estado de conservación. Todos los materiales de construcción deben ser tales que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento. Los cafetines en cambio serán de material noble con pisos y paredes revestidos de material inábsorbente que permita su lavado, higiene y desinfección.

c) **Servicios:**

1. Los quioscos que no dispongan de un punto de agua potable de la red pública y desagüe (incluyendo sistema de drenaje y conducción de aguas turbias, equipado con rejillas trampas) al interior del mismo expendirá, solo productos envasados, los mismos que deberán contar con registro sanitario vigente.
2. Los productos alimenticios que puedan cambiar su composición debido al calor, deberán estar en congelador o refrigeradoras, para lo cual deberán tener un punto de energía disponible (tomacorriente), con conexiones eléctricas empotradas o debidamente protegidas con canaletas.
3. La basura debe colocarse en recipientes de plástico o material inocuo, con tapa basculante, vaivén o sistema de elevación de tapa mediante pedal que garanticen su adecuada disposición y con una bolsa de plástico en el interior del recipiente para facilitar la evacuación de los residuos sólidos, cuyo contenido no sobrepasará el límite de dos tercios de su capacidad, y se mantendrán limpios en el interior y el exterior. Se colocará otros tachos con bolsas sanitarias para residuos fuera del quiosco para el uso de alumnos.
4. Las bombillas y lámparas que estén suspendidas sobre el alimento se protegerán para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.
5. Deberá proveerse de suficiente ventilación para evitar el calor acumulado, el polvo y eliminar el aire contaminado.
6. En el caso de quioscos tipo cafetín, la cocina deberá contar con una campana extractora de capacidad de extracción de humos y olores de acuerdo al volumen de producción y en buen estado de funcionamiento, la cual deberá dársele mantenimiento adecuado, pudiendo ser con ducto o portátil.

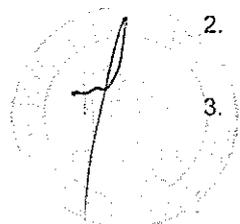
D. **Emergencias:**

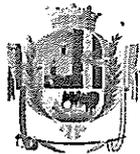
Para casos de emergencias, se contará con:

1. Un botiquín equipado con los elementos indispensables de primeros auxilios.
2. Debe contar con un extintor con el peso adecuado al establecimiento y ubicado en zona estratégica, señalada por INDECI, en perfectas condiciones de operatividad y ubicado en un lugar de fácil acceso a lo que dispongan las normas pertinentes.

E. **Del prestador de servicios y carnet sanitario:**

1. Todas aquellas personas que elaboren, manipulen y/o expendan alimentos y bebidas en los quioscos y/o cafetines escolares deberán contar con Carnet de Salud vigente de manera obligatoria y recibir capacitación periódica de buenas prácticas de manipulación de alimentos y principios generales de higiene cada seis meses. Debe contar con una constancia de capacitación que se exhiba en el quiosco cafetín.
2. El Carnet de salud deberá ser emitido por una entidad del sector salud, que acredita el buen estado de salud de la persona que manipula alimentos y/o brinda atención directa al público.
3. El manipulador de alimentos en el quiosco escolar deberá trabajar con buenas prácticas de higiene y guardar condiciones higiénicas básicas como: uñas cortadas, limpias y sin esmalte, lavarse las manos con agua y jabón o detergente y secarse con toalla limpia de tela o de papel, antes de iniciar la manipulación de alimentos y después de usar los servicios higiénicos, manipular cajas, u otros artículos contaminados, toser, estornudar, rascarse alguna parte del cuerpo, manipular el teléfono celular y todas las veces que sean necesarias.





4. El manipulador de alimentos deberá contar con el atuendo correspondiente como mandil o chaqueta color claro, gorro y mascarilla simple en caso necesario, que brinde la salubridad necesaria con respecto a la manipulación de alimentos.
5. El manipulador de alimentos no deberá manipular alimentos de padecer alguna enfermedad infectocontagiosa (infecciones cutáneas, enfermedades diarreicas, o infecciones respiratorias).
6. En las áreas donde se manipulen los alimentos estará prohibido todo acto que pueda causar la contaminación de los alimentos, como: comer, fumar, masticar, tocar dinero, manipular el teléfono celular o realizar prácticas anti-higiénicas, entre otros.

## 2 Alimentos

Los productos alimenticios se depositarán en anaqueles, estanterías o vitrinas, o cualquier otro mobiliario que impida su contacto con el suelo. Estos, así como los elementos de decoración, deberán ser de materiales resistentes, impermeables y de fácil higiene. En el caso que este mobiliario se encuentre adosado al piso se dispondrá de un espacio libre suficiente desde el nivel del piso para permitir su limpieza. Los mostradores además no presentarán en su superficie irregularidades que puedan ser fuente de contaminación.

### A) Frutas, verduras y hortalizas

1. Los exhibidores deben ser de dos tipos: los de refrigeración para los productos que lo requieran y otros no refrigerados, ambos de material inocuo, de fácil limpieza, en buen estado de conservación e higiene.
2. El empaque deberá ser en bolsas de malla, plásticos, papel, u otros de material inocuo y de primer uso.
3. Los productos que requieran refrigeración son las verduras trozadas, que estarán colocados en recipientes cerrados de plástico, vidrio, etc.

### B) Productos lácteos y embutidos

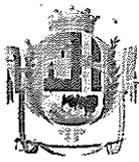
1. Los productos lácteos como queso, mantequilla, yogurt y otros, se deberán mantener siempre separados entre sí y separados de los embutidos, fiambres y otros derivados cárnicos.
2. Siendo productos perecederos, se contará con exhibidores de refrigeración zonificados por tipos de producto. Los productos lácteos y sus derivados, deberán expenderse siendo exhibidos o conservados en equipos de refrigeración entre 02°C a 05°C. No se deberá sobrecargar el exhibidor con productos, de tal manera que no obstruyan la salida ni la circulación del aire frío.
3. El producto fraccionado en tajadas, deberá ser comercializado en el día, quedando prohibido su retorno para almacenamiento, y el resto de la pieza deberá regresar inmediatamente al exhibidor con la superficie de corte cubierta con un papel poligrasa o film plástico para alimentos.
4. En la manipulación de los productos se utilizarán guantes desechables, pinzas u otros implementos. Se evitará en todo momento el contacto directo con las manos.
5. Los productos se expenderán en papel poligrasa, bolsas de plástico u otro material inocuo y de primer uso.

### C) Alimentos industrializados:

1. Las latas u otros tipos de envase no deberán estar oxidados, abombados, abollados, rotos o rajados, ni mostrar algún signo de deterioro, y deberán contar con el rotulado correspondiente. Las tapas y sellos de seguridad deberán estar íntegros.
2. El rotulado deberá consignar claramente el código de registro sanitario y además datos requeridos por DIGESA, la fecha de vencimiento del producto de manera impresa de tal manera que sea parte del etiquetado y estar de manera legible, y otros datos requeridos por las normas de rotulado establecidas.

### D) Comidas preparadas:

1. Las comidas de consumo inmediato que se elaboren en el establecimiento deberán ser preparadas en un ambiente exclusivo para tal fin y contar con las condiciones higiénico sanitarias y operativas adecuadas observando las buenas prácticas de manipulación.
2. En caso de ser elaboradas en otro establecimiento ajeno al establecimiento, se deberá verificar la calidad sanitaria e inocuidad de estos productos mediante el control de sus proveedores.
3. Los alimentos preparados de fácil alteración deberán permanecer refrigerados hasta su comercialización o exhibidas en vitrinas refrigeradas. Estos equipos deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene, conservación y mantener la temperatura no mayor de 5°C.
4. Está prohibido apagar los equipos de conservación de alimentos cuando hay mercadería, por motivos de ahorro de electricidad.
5. En cuanto a los alimentos preparados se deberá considerar que:
  - a) Los alimentos calientes deberán expenderse a temperaturas no menores a 60°.
  - b) La rotación para el servicio de los mismos se hará en un plazo no mayor de dos horas, quedando prohibido el almacenamiento de comida caliente en la sala de preparados.



c) La comida no vendida en el día no deberá ser puesta a la venta en días posteriores, ni constituirá insumo para preparaciones nuevas.

6. En cuanto al servicio se considerará:

- a) Utilizar, guantes y/o mascarillas desechables, mandil blanco y gorro.
- b) Los utensilios, como cucharas, tenedores, pinzas u otros deberán tomarse de tal forma de no contaminar con las manos las superficies que están en contacto con los alimentos

7. Para las frituras, en general, se emplearán aceites de origen vegetal para consumo humano, de primer uso. Estos productos nunca se calentarán por encima de los 180°C y deben conservar los caracteres organolépticos de color, olor, aspecto, así como los niveles bioquímicos permisibles durante su uso. Se prohíbe la reutilización de aceites.

8. Las salsas o cremas de preparación casera o industrial deberán ofrecerse al comensal en un recipiente con tapa protegido de la contaminación ambiental. El recipiente deberá encontrarse, mientras no se esté utilizando, en refrigeración a 5°C.

**4.3 De la calidad nutricional:** Los servicios de alimentaciones deberán tener en cuenta las recomendaciones vigentes del CENAN y resoluciones de Ministerio de Salud. Los criterios técnicos mínimos de un refrigerio saludable:

1. Aportar alrededor de 200 kilocalorías máximo en promedio o no más de 10 – 15% de las calorías totales diarias del estudiante dependiendo de la edad, género estado nutricional y actividad física (intensa, moderada o sedentaria).
2. No ser alto en grasas saturadas ni azúcares simples ni en sal, no contener grasas trans.
3. Deben ser de preferencia alimentos naturales, no industrializados.
4. Se deben considerar que la ingesta del refrigerio no reemplaza un desayuno, almuerzo o cena.
5. Debe contener un líquido natural bajo en azúcar para asegurar la hidratación del niño, niñas y adolescentes.
6. Cada cafetín debe contar con una planificación de refrigerios saludables de una semana o un mes supervisado y validado por un especialista (nutricionista) del establecimiento de salud de la jurisdicción o del Gobierno Local.

Se deberán promover el expendio de alimentos de la “Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las instituciones Educativas” aprobada por el Ministerio de Salud en la R.M 908-2022/MINSA, los nombres de los alimentos o productos expendidos como parte de esta lista deben estar mencionadas en un cartel en el área de expendio de los refrigerios o productos para conocimiento y elección de la comunidad educativa.

**1. Cereales:**

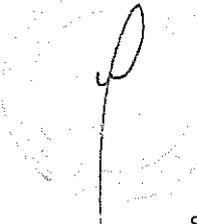
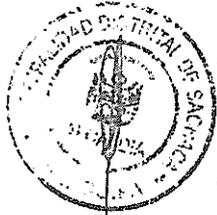
- Cereales no refinados: kiwicha, quinua, kañihua, contono, trigo, ocbada, arroz, maíz y sus productos derivados en preparados bajos en sal, bajos en aceite, y/o bajos en azúcar.
- Productos de panificación y galletería: pan campesino, pan de cebada, pan de labranza, pan francés, entre otros de la localidad, así como panes, tostados y galletas con bajo contenido en sal, azúcar y grasas trans.

**2. Frutas, Vegetales (hortalizas, legumbres) y Tubérculos:**

- Frutos secos o semillas envasadas: maní, pecanas, nueces, habas, pasas, guindones, ajonjolí, almendras, castañas, etc., al natural o tostados sin adición de azúcar o sal.
- Frutas frescas de estación, disponibles localmente, según ámbitos geográficos previamente lavadas y desinfectadas.
- Verduras y hortalizas frescas de estación, disponibles localmente, según ámbitos geográficos previamente lavadas y desinfectadas, preparadas y sin cremas.
- Tubérculos y raíces sancochadas: papa, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacón, yuca, camote, arracacha, dale dale, uncuha, entre otros, en preparados bajos en sal.
- Legumbres: habas, tarwi, sancochadas o tostadas bajas en sal y/o aceite.

**3. Líquidos:**

- Jugos de frutas naturales de estación, disponibles localmente lavadas (para el caso de fresas deben ser desinfectadas) y sin azúcar o con bajo contenido de azúcar, preparados al momento.
- Refrescos de frutas naturales de estación previamente lavadas con bajo contenido de azúcar, disponibles localmente según ámbitos geográficos.
- Infusiones de hierbas aromáticas como: manzanilla, anís, hierba luisa, hoja de coca, boldo, manayupa, cedrón, muña, jazmín, entre otras, frías o calientes, sin o con bajo contenido de azúcar.
- Agua hervida o envasada con o sin gas





**4. Lácteos y derivados:**

- Leches enteras, semidescremadas o descremadas pasteurizadas, no saborizadas sin colorantes, sin o con bajo contenido en sal y grasas.
- Yogures semi descremados o descremados con bajo contenido de azúcar.
- Quesos frescos pasteurizados u otros bajos en sal y grasas.

**5. Alimentos preparados:**

Preparaciones elaboradas con alimentos indicados en la presente lista en condiciones higiénicas como, por ejemplo:

- Ensalada de frutas
- Ensalada de vegetales preparados y sin cremas
- Chapo, plátano asado, entre otras preparaciones de cada región.
- Carnes frescas o secas preparados para sándwiches u otros.: pescado de mar o de río, pollo, pavo, res, pota, majaz, sajino u otros; guisados, sancochadas, hornados o a la plancha, bien cocidos; sin salsas, ni cremas ni aji.

**INDICACIONES PARA SER TOMADAS EN CUENTA:**

Los alimentos deben ser preparados en ambientes que reúnan las condiciones sanitarias que establezca la autoridad competente, así también se deberá desarrollar las buenas prácticas de manipulación, limpieza, desinfección a fin de asegurar su calidad sanitaria. Las preparaciones deben realizarse en el día y ser consumidas de inmediato.

Los productos industrializados deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, además la información consignada en el rotulado de estos productos deberá cumplir con lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre la Vigilancia Sanitaria y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98/SA:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Registro sanitario.
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el CODEX ALIMENTARIUS o la norma sanitaria que es aplicable.
- Código o clave de lote.
- Condiciones especiales de conservación cuando el producto lo requiera.

Para el caso de alimentos perecibles como las carnes, leche y sus derivados, el establecimiento debe contar con equipos de refrigeración que permitan mantener la cadena de frío.

**Artículo 5°.- CLASES DE SANCIONES:** Las sanciones administrativas aplicables por las infracciones a lo establecido en esta Ordenanza son:

- Multa
- Decomiso
- Clausura Temporal

**Artículo 6°.- DE LA INFRACCION Y SANCION.**

Establecer como infracción y sanciones conforme el siguiente cuadro, las mismas que deberán incorporarse al cuadro de Infracciones y Sanciones o al Reglamento de Aplicación de Sanciones Administrativas de la Municipalidad Distrital de Sachaca, una vez sea aprobado:

CODIGO	DESCRIPCIÓN DE LA INFRACCIÓN	MULTA EN PROPORCIÓN A LA UIT	MEDIDA Y/O SANCION COMPLEMENTARIA
V1	Por no cumplir los quiscos y/o caletines al interior del Centro Educativo con las especificaciones referidas a la vigilancia sanitaria, ubicación, infraestructura física servicios y/o emergencias, entre otros, conforme lo establecido en la presente Ordenanza.	Hasta 15% de UIT	Clausura hasta que levante las observaciones
V2	Por no contar los quiscos y/o caletines al interior del Centro Educativo con alimentos de calidad nutricional.	12% de UIT	Clausura hasta que levante las observaciones
V6	No contar con equipos operativos que aseguren la cadena de frío cuando se almacenen y expongan los alimentos que requieren refrigeración o congelación.	10% de UIT	
V7	Preparar alimentos con productos adulterados, falsificados, de origen desconocido, deteriorados, contaminados, con envase abollados, sin rótulo y/o con fecha de vencimiento expirada.	Hasta 50% de UIT	Decomiso y clausura de 15 días
V8	Exhibir, almacenar y comercializar alimentos junto con productos tóxicos como detergentes, jabones, desinfectantes y otros de alto riesgo.	Hasta 20% de UIT	Decomiso
V9	Permitir la presencia de animales domésticos en los ambientes del establecimiento. Hasta 10% de UIT. Incumplir con las disposiciones de higiene y presentación adecuada.	Hasta 15% de UIT	



Municipalidad Distrital de la Villa de

# SACHACA



V 10	No asistir o incumplir con las disposiciones relativas a la capacitación obligatoria relacionada con la prestación del servicio	Hasta 15% de UIT	
V 11	Estar enfermo o presentar signos visibles de enfermedad y otros riesgos	Hasta 10% de UIT	
V 11	Carecer o no presentar los certificados sanitarios en forma semestral	Hasta 10% de UIT	

DE LAS INFRACCIONES PARA CAFETINES O COMEDORES De acuerdo al cumplimiento de la Norma Sanitaria vigente (NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA. V. 01)

### DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

ÚNICA.- Encargar a la Subgerencia de Limpieza Pública y Gestión Ambiental para aplicar las sanciones que correspondan, por infringir las disposiciones establecidas en la presente Ordenanza.



MUNICIPALIDAD DISTRICTAL DE SACHACA

*[Handwritten signature]*

Abog. Renzo Alonso Salas Herrera Vega



MUNICIPALIDAD DISTRICTAL DE SACHACA

Abog. Renzo Alonso Salas Herrera  
ALCALDE

